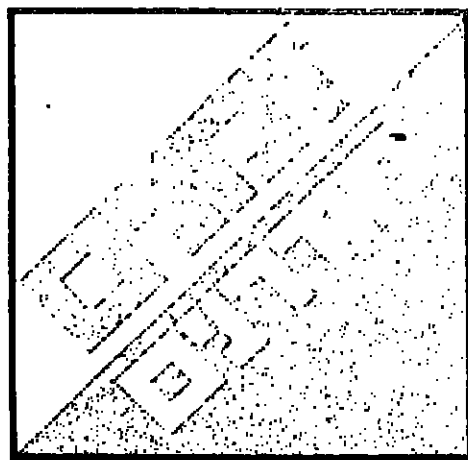


ספינת הברזנים (עמ' 18 - 17)



מורס ידיעות אחרונות

כולל:

זמנים
במטבח



יום רביעי, 10.9.86, אלון תשמי"ו

مكتبة الأصل

שוסטיי
זה לדעת איפה, מתי ואיך.



שוסטיי טעם מיוחד לאנשים מיוחדים

שופטית זה לדעת איפה, מתי ואיך.



יחידת ארץ קינאה אבודה בנשיות כבדה



לפעמים, כשרואים אותן בסלחיות, וזו כולן שמונה, כמו שנים צריכות להיות, וזו משיטות כמו ספונגות מידות, מטלסות אורזיים מרדניים - מתגנבות ללב קינאה קטנה של אשה מודרנית. אף וזריכות הערבות הללו ברוך, בדיעה ובביטחון של לאן ומה שזו עשויה זו ברוך מה שצריך. והשניים הברניים שלה משתפלים אל תוך חגורת המותניים האסמית אותה, ובכח טוב ונעים לחיכת אל בין כיצד תוצאת ולמצוא שם מיקל, ברוך כמו מחולל להנאותה של סבתא, כמו שעשה סבא של אוסר והגבר הנחתר-גראסי.

ובעיקר כשרואים אותן אחרי יום קרבות מתיש כשבהם ממלחמת המינים בציפורניים שחותרות ונשרקות אל השרירים הנגדיים במישוק התורדות היסודיים. וכבר אינך יודעת, אם לא ויתנה זו טעות מסלית לצאת החוצה ולהילחם על שיויון, ולמה לא להודיר אותך כמו בשר והישן מותק, קר בחור, ואת נתקפת פתאום געגועים עזים כאלה אסאביטיים-קדומים לרקום מהם, פשוט לשבת ולרקום צללים קטנים וארוך, ולחכות לגבר שלך שחלף לשכור שבו, ומה היה לך גורא בלתיגיש לו קפה מחביל ולחזק לו את האמבטיה.

שבתיים קשה להצטיין בעבודה כפי שאת נדרשת. בעבודת הללו אין גיבויים, יש רק גברים ביוגונים ונשים מצטיינות. שכן לא יטלה, מה שיתלו להם. כך אסור להלחם. ולאי אחי לא איכפת שאת מוסרת, אם תהיה תהיה פתוחה, כשתחזורי מעבודה, ושחללים נחם מבליס בגללך מוחרר ויטמנים. ולעמיתך הגבר מותר ללכת שעה קדם, אבל את מעלם לא עירבבת את הבית עם העבודה, גם לא כשהילדים היו תינוקות הם קדחו מוחם. וכשאת תופסת בחסות את קלטת-מגיד בראי, שירי זמנים מכודרים בהכעת גרמזת, מאמנים מהמישוק שאת משחקת את הגבר, ולפתע עומדת מולך אשה יגעה עם קוים קשים חודרים בורות הפה וכן הגבות, וגם הידיעה האיומה הזאת, שאין לה סוף, כי את נדרשת להתחזק עם רחל וולש וג'ואן קולינס, מרוע אסור לך להיראות כמו אשה בגילך, מה השיגעון הזה להיראות צעירה יותר, וזרי את הכילוגיה אינך משקפת. כל כך פשוט ומרגיע לעשות מה שגילך וחובותיך מבחינים לך. מאשה חשקה לאט, מאט לחמות, מחמות לסבתא. למח כל הגברים הערבים רעים

ובנשותיהם הוולדניות רשנות. למח לוח מותר לסבול פיתה בשמך, ופיתות רכים ובוהקים כמו בצק מרוחן בחלמון ביצה ולמה אצלן זה פיה.

גם הבית הוא לא כמו שאת רוצה, צריך פעם לצאת לחופש כדי לנקות את הבית באופן יסודי, אצל אימך היו המצעים המעמלנים כרוכים בסרטים ארגמניים, וידעת שזה המיבית לבית ולאהב. די נמאס לך להיות מוצלחת, ואת כבר מתחילה לרדם על הילדה המוזנחת שלך. לה איי קיו. כזה גבוה יותר טוב שאותה היה מתחלף במנת המישוק שלה, כמה פשוט היה כשהגבר ביקש את ירך לא לפני שהוכיח לפני איך, שהוא מסוגל למרסן אותך, ואת היית מוגנת תחילה על-ידי האב, אחר על-ידי הבעל ובסוף על-ידי הבן.

ואז אני נזכרת שכעצם אי פעם לא היה לי סינר, ושכל מחוללת המרקוד ודקות הנשים עם סינרים היו נשיות היה זו בלי סינר. ואת יודעת שהעניין אבוד כמו קינאת של בדרבנות בארם המרמון, קינאה אבודה, שבעצם אי אדם באמת לא רוצה להתחיל, כבר אי-אפשר. אכלנו מעדידת.

זו שני מאיפה אני מכיר אותה

במקומות נגד אני אותה, וזה ברוך שנתנו סביבתנו ועד איך היא שמה על השפיות. לא אומר את שמי לא מאחרתי שמי אחרתי לא לומר את שמי. וזה ברוך שנתנו סביבתנו ועד איך היא שמה על השפיות. לא אומר את שמי לא מאחרתי שמי אחרתי לא לומר את שמי.

על מה וזמנתי שכתובת שוב. גם אצלכם התיכדו נחלש, מינס ליומן אני לא זוכר איך היה התיכדו שלי לפני שנים, אבל זוכר איך סמך, זה כבר לא מה שהיה פעם ואני ושאני אותה איך אני זוכר את זה. עבודה, וזה ברוך שנתנו סביבתנו ועד איך היא שמה על השפיות. לא אומר את שמי לא מאחרתי שמי אחרתי לא לומר את שמי.

היה שני שנים, וזה ברוך שנתנו סביבתנו ועד איך היא שמה על השפיות. לא אומר את שמי לא מאחרתי שמי אחרתי לא לומר את שמי.

איתן היינו את כל התיכדו, וזה ברוך שנתנו סביבתנו ועד איך היא שמה על השפיות. לא אומר את שמי לא מאחרתי שמי אחרתי לא לומר את שמי.

ורדה ריאל (נילסן) היצירה כמאהב ממעמד נחות

אלה ההשוואה הזאת שמעתי מפיו של חבר המתייסר בלבטייזציה, וכמו מרבית היוצרים מוצא את עצמו לרוע מאובח בפר עשייתו, ובדגעים אחרים שחלמי תחומי כוז וסלידה, והיטלסלית של אנשים יוצרים בין התלהבות ותקווה לתהומות של יאוש ובידוי, משהיה להתייחסות של נשית צעירה לבכור. מושט או פריז, שבו הוא מאוהבת.

כאשר הוא נמצא בחברות, מתעלמת עמו, טטה על אומנו המרציש או רוקדת אותו בדיסקוס, היא נותנת בלי חשבון, והקריבה אליו היא שמונה, בטיסית, שורשית ומגער בה טוב וחושני. באותו רגע היא מוכנה להצטרף על הבלי, להפסיק את לימודיה, להתקוטט עם הזריות, למכור את הגשמה וללכת אחריו.

אבל כאשר היא חוזרת אל מישפחתה, ותומכת מרוק מאוהבת, היא רואה אותו בעיניים הניסיוניות של המפילה המכובדת המקיפה אותו, ואו חיל כלל לא מבינה איך הירשתה לעצמה להתמסר. היא רואה אותו בפי שחיגו פשוט, מוחסם, די אווילי, רביוו האהבה שבה שירבה אותה נשמעים עתה באווגיה כמו קליטאות ממוקשות, והזריות חוזרת את ריח ידעו, את השפה הקלוקלת שלו, והזריות האיריטית השלוחבת שבה מוחפת אותה מוחשת לה בהתייחסות המיתית, היא די מתביישת, היא יכולה להישקע.

אבל כאשר היא חוזרת אל מישפחתה, ותומכת מרוק מאוהבת, היא רואה אותו בעיניים הניסיוניות של המפילה המכובדת המקיפה אותו, ואו חיל כלל לא מבינה איך הירשתה לעצמה להתמסר. היא רואה אותו בפי שחיגו פשוט, מוחסם, די אווילי, רביוו האהבה שבה שירבה אותה נשמעים עתה באווגיה כמו קליטאות ממוקשות, והזריות חוזרת את ריח ידעו, את השפה הקלוקלת שלו, והזריות האיריטית השלוחבת שבה מוחפת אותה מוחשת לה בהתייחסות המיתית, היא די מתביישת, היא יכולה להישקע.

אז אני נזכרת שכעצם אי פעם לא היה לי סינר, ושכל מחוללת המרקוד ודקות הנשים עם סינרים היו נשיות היה זו בלי סינר. ואת יודעת שהעניין אבוד כמו קינאת של בדרבנות בארם המרמון, קינאה אבודה, שבעצם אי אדם באמת לא רוצה להתחיל, כבר אי-אפשר. אכלנו מעדידת.

אז אני נזכרת שכעצם אי פעם לא היה לי סינר, ושכל מחוללת המרקוד ודקות הנשים עם סינרים היו נשיות היה זו בלי סינר. ואת יודעת שהעניין אבוד כמו קינאת של בדרבנות בארם המרמון, קינאה אבודה, שבעצם אי אדם באמת לא רוצה להתחיל, כבר אי-אפשר. אכלנו מעדידת.

אז אני נזכרת שכעצם אי פעם לא היה לי סינר, ושכל מחוללת המרקוד ודקות הנשים עם סינרים היו נשיות היה זו בלי סינר. ואת יודעת שהעניין אבוד כמו קינאת של בדרבנות בארם המרמון, קינאה אבודה, שבעצם אי אדם באמת לא רוצה להתחיל, כבר אי-אפשר. אכלנו מעדידת.

אז אני נזכרת שכעצם אי פעם לא היה לי סינר, ושכל מחוללת המרקוד ודקות הנשים עם סינרים היו נשיות היה זו בלי סינר. ואת יודעת שהעניין אבוד כמו קינאת של בדרבנות בארם המרמון, קינאה אבודה, שבעצם אי אדם באמת לא רוצה להתחיל, כבר אי-אפשר. אכלנו מעדידת.

ורדה צ'צ'יק עליסה בארץ הגרין

אז אני נזכרת שכעצם אי פעם לא היה לי סינר, ושכל מחוללת המרקוד ודקות הנשים עם סינרים היו נשיות היה זו בלי סינר. ואת יודעת שהעניין אבוד כמו קינאת של בדרבנות בארם המרמון, קינאה אבודה, שבעצם אי אדם באמת לא רוצה להתחיל, כבר אי-אפשר. אכלנו מעדידת.

אז אני נזכרת שכעצם אי פעם לא היה לי סינר, ושכל מחוללת המרקוד ודקות הנשים עם סינרים היו נשיות היה זו בלי סינר. ואת יודעת שהעניין אבוד כמו קינאת של בדרבנות בארם המרמון, קינאה אבודה, שבעצם אי אדם באמת לא רוצה להתחיל, כבר אי-אפשר. אכלנו מעדידת.

אז אני נזכרת שכעצם אי פעם לא היה לי סינר, ושכל מחוללת המרקוד ודקות הנשים עם סינרים היו נשיות היה זו בלי סינר. ואת יודעת שהעניין אבוד כמו קינאת של בדרבנות בארם המרמון, קינאה אבודה, שבעצם אי אדם באמת לא רוצה להתחיל, כבר אי-אפשר. אכלנו מעדידת.

אז אני נזכרת שכעצם אי פעם לא היה לי סינר, ושכל מחוללת המרקוד ודקות הנשים עם סינרים היו נשיות היה זו בלי סינר. ואת יודעת שהעניין אבוד כמו קינאת של בדרבנות בארם המרמון, קינאה אבודה, שבעצם אי אדם באמת לא רוצה להתחיל, כבר אי-אפשר. אכלנו מעדידת.

אז אני נזכרת שכעצם אי פעם לא היה לי סינר, ושכל מחוללת המרקוד ודקות הנשים עם סינרים היו נשיות היה זו בלי סינר. ואת יודעת שהעניין אבוד כמו קינאת של בדרבנות בארם המרמון, קינאה אבודה, שבעצם אי אדם באמת לא רוצה להתחיל, כבר אי-אפשר. אכלנו מעדידת.

אז אני נזכרת שכעצם אי פעם לא היה לי סינר, ושכל מחוללת המרקוד ודקות הנשים עם סינרים היו נשיות היה זו בלי סינר. ואת יודעת שהעניין אבוד כמו קינאת של בדרבנות בארם המרמון, קינאה אבודה, שבעצם אי אדם באמת לא רוצה להתחיל, כבר אי-אפשר. אכלנו מעדידת.

מכאן אל האל

מוסף ידיעות אחרונות
יום רביעי, 9 באול תשמ"ו - 10.9.1986

פשוט וטעים

מלון ודג בשמנת

המצרפים: מלון קטן, מעט חם, הוחבר לרצועות 100 ט"ס מילה בקלות, מבוסס החוץ לקבוצות שחזרו בעלי שמות הוויכוח. מות דושה נעלם בקצהו, בבטלי נעלם העיטור.

חזית: את המלון, הוביפיק את המעינים קוראים כדורים במשך החזית, בעדת כפת כדורית, או קוראים והחזית לקבוצות קטנות. במסגרת מוקד למשך 30 דקות.

שמות: מעט חם, חזית הוחברו חזיתות 6 ל חזית וקחה שוקפים. מסגרת את כדור חזיתן המעינים שחזרבת חזיתות חלל, שמים את חזיתות חזית חזיתן. כקורה, מעינים את השמות על חזיתן מוסיפים קדשה, והעריבים קלות. מתקנים את חזיתותן בין חזיתים.

מקורות: כל גביע בבטלי נעלם הוויכוח.

(4) (מקור)



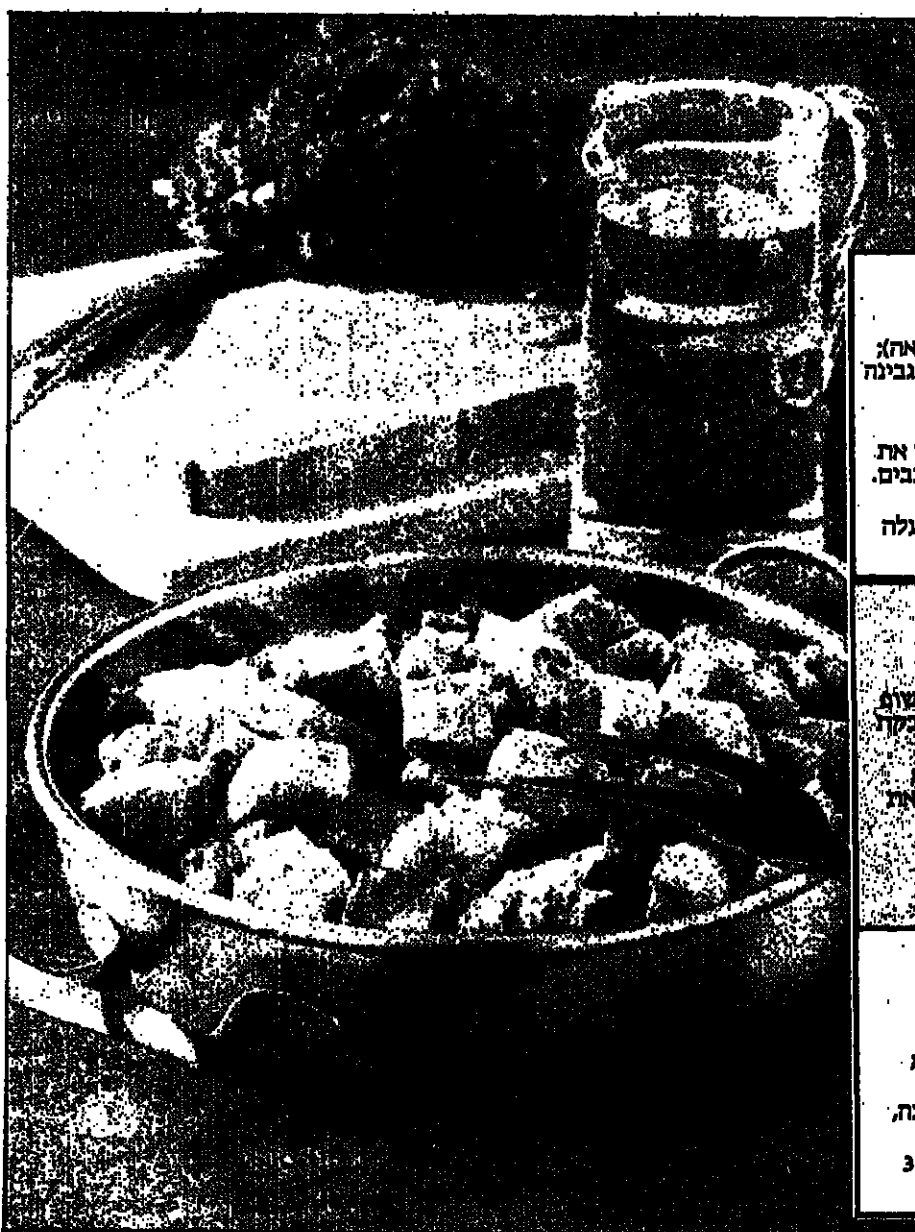
אורירי גבִינֶה

למדי החגשה, מחממים את השמן. מטגסים בכיות מהחצוצרה
הקטנה חשמן ומטגסים עד להשיגוב: החצבים שנים את כמולך
החצוצרה. מוציאים בן חצרות. ומטגסים עד מבוטחיה.
מגישים מיד, כמלה ראשונה מוקטנית, או כליזוי למשקאות.
לחממת, מפורים עד מוש ומקפאים. ארוזים במיכל אטום,
סוגרים ומקבלים. לחציות, משחים במשפירות. וחדר למשך
שנים, מחממים בנרזו כרום גיפה במשך 10-15 דקות.
(בערך 15 דקות)

התוצרים: 25 גרם חמאה $\frac{1}{4}$ כוס מים $\frac{1}{4}$ כוס קמח תופח
 הלחץ ביותר ביצת שלחן 50 גרם גלידה מרובה קוטג'ית
 מוצרית; מלח ופפריקה ירושה; שמן לטיגון קטן
 שמות את החמאה ואת המים בסיר קטן, ובתחתית עד
 שהחמאה נמסה. מסירים מהאש, מוסיפים את הקמח, ומוסיפים
 חוץ לתערובת תלק. מבענים מעט.

טורפים יחד את התולמן והביצה, ובוחשים לתוך הצנץ. מעט
 מלח מעט. מערבבים היטב, תורפים אחרת, מוסיפים גבינה
 מלח ופפריקה לפי הטעם. תורפים שוב.

סופר, זמנים מורדעים



קדירת שמפיניון

הערכים: 500 גרם מיטריות שמפניות 3 כפות שמן; 2 כפות מרגרינה בטעם חמאה (או חמאה);
2 שקיות בצ'ז מוקו; 2½ כוסות חלב; ביצה; קי קרוט קורנפלו; מלח ותפוח לם; ¼ כוס גבינה
חריבה גורדרל.

שיטתם: את המיטריות מבייבר ורומים, מרסיס ופרוסות דקות, מויריטס במסננת.
מחממים את השמן במבחית גדולה. מסיסים את המיטריות, ומסייגים עד שחוכמות מקטינה את
הנפח בחצי. מעבירים לקערה גדולה. מסיסים בצ'ז חלב, קורנפלו וביצה. מחממים ומעבירים.
מסיסים חצי מסכות חובנית ומעבירים שוב.

מסימים כלי: אפיה במרגרינה או בחמאה. יוצקים כלי-כף את תערובת המיטריות, ויווים מעלה
את שארית חובנית. אופים בתווך בינוני במשך 45-50 דקות.

קאסרוֹל לצמחונים

[illegible]

אורז, שעועית ובצל בקדירה

המצרנים: 2 כוסות אורז מבושל; 4 בצלים קצוצים; קומסח גדולה של שעועית משומרת
מבוזבזת; 2 שני של שמן מבוזבז; ביצה 1 של מים; מעט אבקת מרק פיטיולה או אחר.
מבדולחית קצוצה; מים; מלח מפורק מוקדם.

הממנים: מיטב תבנית אפיה נעלה. מערבבים את החורר עם השעועית מוסיפים בצל, ביצה,
מאקד מרק, תבלינים ועשבי תיבול.

המקד: את החורבנות לתבנית מוסיפים. מכסים במסכה, ואופים בתנאי בינוני במשך כ-35
דקות. מוסרים את המיכסה. את המאפה נעזב עוד 5 דקות, אופים 10 דקות נוספת.

מוסף. זמנים מודרניים

המחינה הגזעית ביותר

בז-20% הנחה

סלסה

תלכה
טחינה
100%
שומשום טהור

תלמה

טעים תלמה תמיד תלמה

טחינה אמיתית ביותר: טחונה באבני ריחיים.
שומשום טהור, טעם מזרחי גזעי ביותר, ונקי, ונוח.
ועכשיו — ב-20% הנחה, בכל הרשתות והחנויות.

עמוד 10 ידיעות אחרונות

קאסרול - כסה ואכול

הקאסרול הוא ארוחת בבל אחת. הדרך שלנו להכין אותו היא לקחת את המקור, ולהניח בצד את כל המצרכים הראויים לאכילה, שנתנו מהם רק שאריות. אחר כך נושים סדר בתא ההקפאה, על פי אותו עיקרון. שמים את כל המצרכים שנתאספו בבלי אחד, ומשמים תבלינים. מכסים במכסה, ומכניסים לתנור. מתקבל תבשיל המהווה ארוחת מלאה בבלי אחד.

קאסרול חודו ואווז

המצרכים: 500 גרם חזה-חודו מעושן וחזה-אווז מעושן (או רק חזה-חודו) 50 גרם מרגינה מלח ומלפל, 1/2 כוס יין, בצל גדול קצוץ, 4 שיני שום חתוכות; כוס אפונה וגזר קטואים; כוס אורז מוארך; 3 כוסות מימן כף אבקת ברוק בצל; פטרוזיליה או שמיר קצוצים.

חותכים את הבשר חמשותף לקוביות קטנות, ושמים בבלי אפיה גדול ועוטל.

במחבת עמוקה, ממיסים את המרגינה, ומטגנים את הבצל והשום. מוסיפים מים, ומביאים לרתיחה. מוסיפים אבקת-ברוק ואורז, ומרתיחים שלוש. מסירים מהאש, ומוסיפים יין ותבלינים.

מעבירים את התערובת לכלי האפיה ומערבבים. מכסים במכסה, ואופים בחום בינוני כשעה.

לפני ההגשה, מפזרים על התבשיל שמיר או פטרוזיליה.



אגסים ביין אדום

המצרכים: 1 1/2 כוסות יין אדום; לימון; 1/4 כוס סוכר; 2 כפות אבקת ג'לי בטעם פטל או חות; מקל קינמון; 6 אגסים בשלים; כף קורנפלור.

שמים את היין בסיר גדול ורזה, ומוסיפים כמות שווה של מים. מוסיפים רצועה של קליפת לימון, סוכר, אבקת ג'לי ומקל קינמון. מבשלים מעל להבה נמוכה מאוד עד שהסוכר ואבקת הג'לי נמסים.

קולטים את האגסים (השתדלו לבחור באגסים עם גבעול, לתוספת יופי), ומשאירים את הגבעולים מחוברים. מכניסים את האגסים לסיר, ומשתדלים להשקיע אותם בגזלים עד כמה שאפשר.

מכסים ומבשלים מעל להבה נמוכה במשך 20 דקות, או עד שיתרכבו. הופכים אותם בגזל, כדי שיקבלו צבע אחיד. מוציאים את האגסים בכף מתוררה, ומעבירים לכלי הגשה.

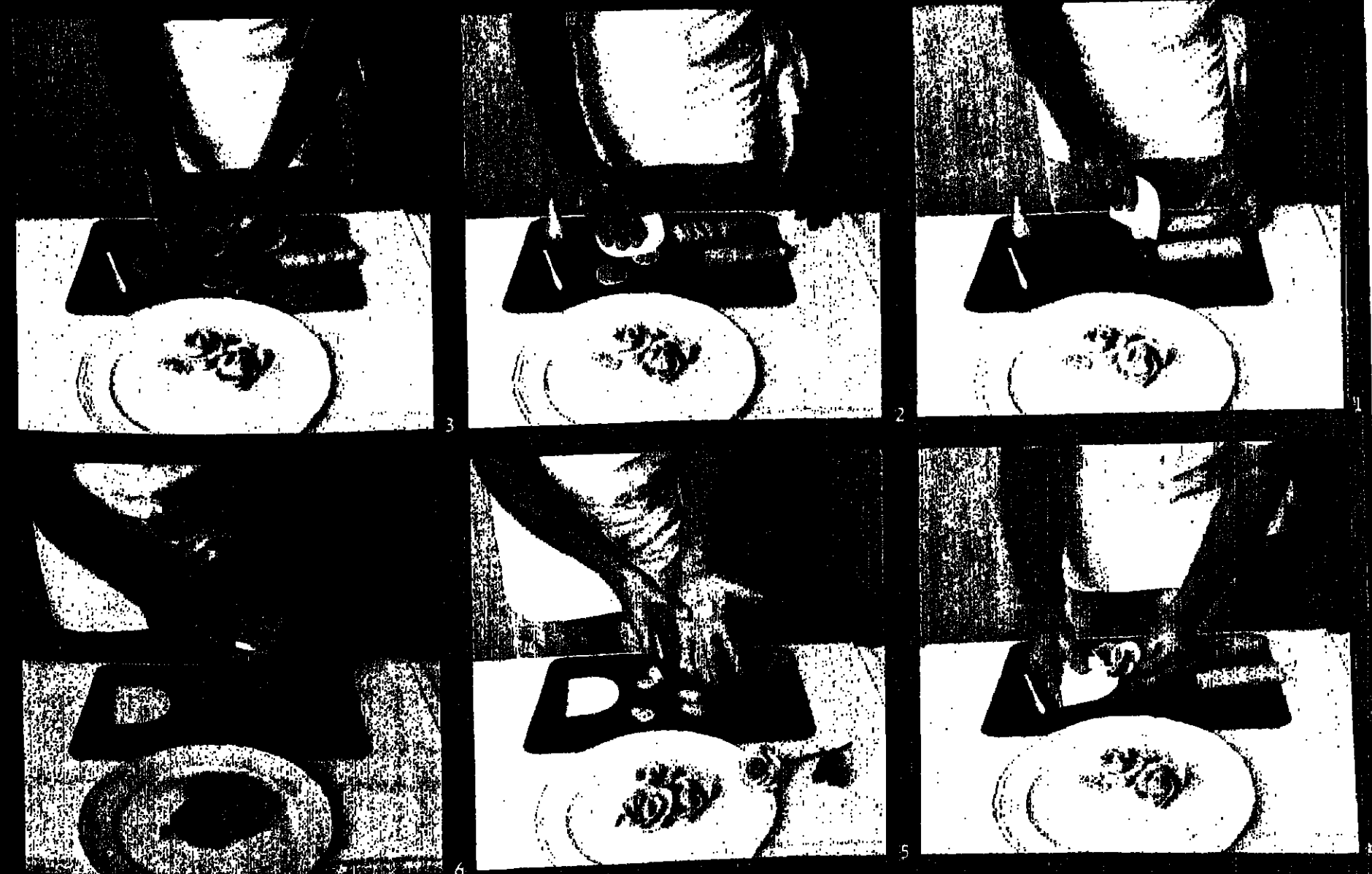
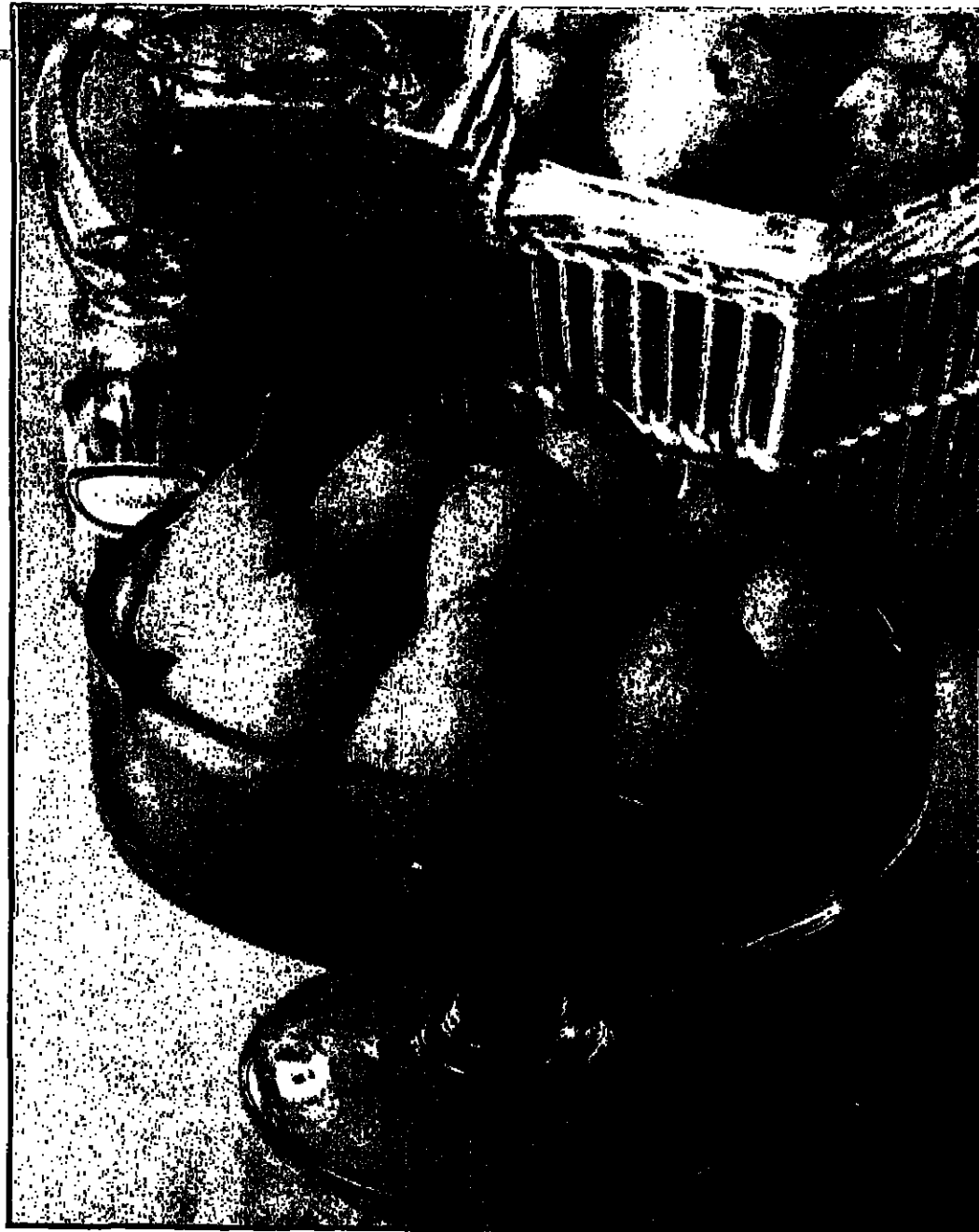
מטגנים את נוזלי הבישול, ומחזירים לסיר. בוללים את הקורנפלור במעט מים. מרתיחים את התערובת היין, ובוהשים לתוכה את הקורנפלור. מבשלים במשך עוד 2-3 דקות, עד שהתערובת מסמיכה מעט. יוצקים את רוטב היין על האגסים.

מגישים קר, אפשר עם גלידת וניל, או עם קצפת.

אגסים בכיסוי גבינת רוקפור

המצרכים: 4 אגסים; 250 גרם גבינת רוקפור, פרוסה לפרוסות. שוטפים את האגסים, וחותכים אותם לרבעים. לאורכם, מסלקים את הליבות. מורסים את רבעי האגסים לפרוסות, ומחלקים בין 4 קעריות אישיות חסינות חום.

מניחים פרוסות גבינה על פרוסות האגסים. מניחים תחת אסכלה חמוץ למשך 3-5 דקות, עד שהגבינה נמסה ומתחילה להשחים. אפשר גם לאפות בתנור חם במשך 10 דקות. מגישים מיד.



פרחי מרציפן



המצרכים: 200 גרם מרציפן, צבוע במעט צבע מאכל אדום או ורוד; 50 גרם מרציפן, צבוע במעט צבע מאכל ירוק; מעט אבקת סוכר.

לשים כל סוג מרציפן בנפרד, עד שהוא רך, וצבעו ומירקמו אחידים.

מגלגלים כל סוג מרציפן לגליל בעובי 2 ס"מ. מורסים את הגליל החורד לפרוסות בעובי סנטימטר.

צוים קומס מאחת הפרוסות, ומניחים בצד. הקומס ישמש כבסיס לפרח.

מניחים פרוסת מרציפן ורוד על מישטח העבודה, ומשטחים בתנועת מריחה, בעזרת לקקן או מרית פלאסטיק רכה. באותה צורה מכינים עוד עלים.

מרימים את העלים בזהירות, ומדביקים אותם לצידו העבה של הקומס, כשהם חופפים מעט זה על זה, בדמות עלי-כותרת.

מדקקים בתחתית, וחותכים את עורף המרציפן מלמטה. משפצים בזהירות את צורת עלי הכותרת, ומניחים את הפרח על צלחת, או על עוגת.

להכנת העלים, חותכים את הגליל חיתוך לפרוסות. מניחים פרוטה בשקע כף היד, וצוים צורת אגס. משטחים בבוחן לצורת עלה.

בעזרת קיסם או סכין מסמנים את עורקי העלה. מעטרים סביב הפרחים בעלים ירוקים.

הכזא מן האל

כיצד מוזגים משקאות קלים

• כיצד מוזגים משקאות קלים מיניפירות מוזגים מתוך כד, ולא מבקבוק. רק משקאות תוססים מוזגים מבקבוק. את הבקבוקים הריקים מרחיקים ממשולחן מיד לאחר המזגה. סיפון של סודה מותר להעמיד על השולחן, או על שולחן צדדי, אך לא כשהשולחן ערוך לארוחה חגיגית.

המארח משרת את האורחים הנבחרים, ואילו משרתים את האורחות. כאשר מוזגים סודה מסיפון, יש להיזהר בשעת ההליכה על המנוף, שלא להדביק את שאר הסועדים.

קוביות קרח מגישים בגביע גדול, עם כף. מותר למארח להוסיף קרח לכוסות האורחים, אך לפני כן עליו לשאול "קרח, בבקשה". מותר להשאיר קש-שתייה בתוך הכוס. אם אין משתמשים בו, מניחים אותו על שפת התחתית. בתום השתייה מקמטים את הקש, לאחד שותא ששומש.

• קפה מגישים רק אחרי ארוחה חמה, ולא אחרי מאכלים קרים. את הקפה רצוי להכין בחדר הכיבוד, שלא יאבד מטעמו ומגניחותו. מכינים את הקפה על גבי עגלת תה, או שולחן קטן. את ספלי הקפה מגישים לאורחים על מגש, יחד עם כד חלב וכלי לסוכר. האורח יוכל לשתות ספל, או שניים, אך לא יותר מזה.

בחברה גדולה אפשר לשחזר את הקפה גם בעמידה, כשהתחתית מוחזקת ביד שמאל. קפה שותים מתוך ספל, ולא מכוס. מוקה חריף והספרו שותים מסלונים קטנים, מיוחדים לכך. ■ ב.א. בדקאי

נשיקות קמה



המצרכים: 100 גרם חמאה או מרגרינה; 1/4 כוס סוכר; כוס קמח רגילה; 3 כפות שחור חריף, מוכן. המצרכים לקוחים ממילוי 50 גרם חמאה מרובכת; 100 גרם אבקת סוכר מומס; כף קפה שחור חריף, מוכן; אבקת סוכר לווייה.

שמים את החמאה או המרגרינה בקערה, מוסיפים סוכר, וטורפים היטב עד שהסוכר נמס והתערובת בהירה ואוורירית. מוסיפים קמח וקפה שחור, ומערבים לבצק אחיד. מעבירים את הבצק למזרק זילוף של עוגיות עם פיית כוכב. מולטים מספר זוגי של כוכבים קטנים על תבנית אפייה משומנת (מתקבלים כ-30 כוכבים).

אופים בחום בינוני במשך 10-15 דקות, עד שהעוגיות מתחילות להזהיב. מצננים 5 דקות בתבנית, ומעבירים לשת מכת להשלמת הצינון.

להכנת הקרם, טורפים יחד חמאה אבקת סוכר וקפה, עד שהתערובת אוורירית ואחידה. מדבקים כל 2 עוגיות עם מעט קרם. בוקקים על העוגיות אבקת סוכר.

מוסף: זמנים מודדים

טעמי האגס

שעועית ירוקה עם אגסים ויין

המצרכים: 500 גרם אגסים קשים; 1/4 כוסות יין לבן יבש; לימון; 400 גרם שעועית ירוקה קפואה; 1/4 כוס רוטב חולנדי מיוגנט.

קולפים את האגסים, חותכים ומצמידים את חליבת קרצנים לתחית סוטה. ומוקים בסיר. מוסיפים את היין ורועות של קליפת לימון, ומבשלים במשך 10 דקות מרגע הדחתה.

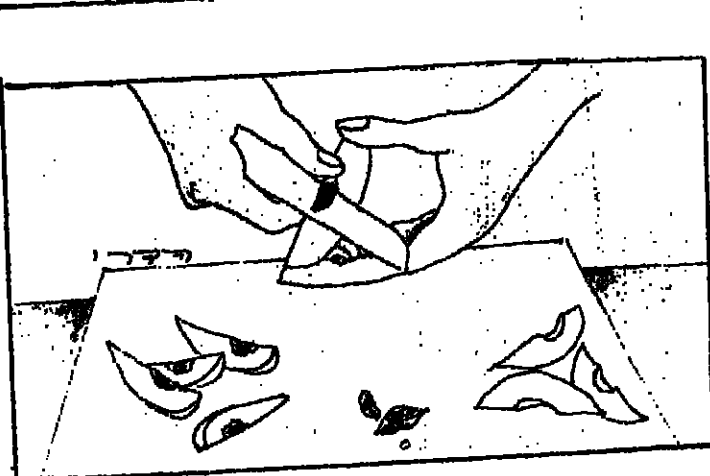
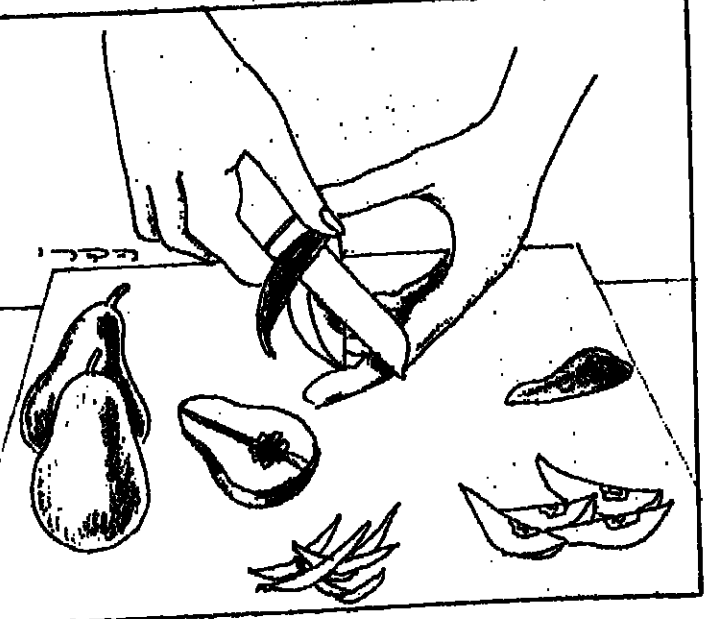
מורחים את השעועית לסיר, ומביאים שוב לרתיחה. מבשלים 10 דקות. מסננים את האגסים והשעועית מתערובת, ומעבירים לכלי חגזה. יוצקים את הרוטב למעלה, או מגישים בכלי נפרד.

רוטב חולנדי מיוגנט

המצרכים: 3 כפות חומץ יין; 5 טריזי מלח שחור שלמים; עגור דגנח; 2 חלמנים; גביע יוגורט קטן.

שמים את החומץ, המלח ועגור הדגנח בסיר קטן, ומביאים לרתיחה. מבשלים עד שכמות האורח מוחצת לכדי 2 כפיות. טורפים את החלמנים בקערה קטנה, ומסננים לתוכה את החומץ. מוסיפים את הקערה מל סיר. מים רותחים, ומבשלים לסירוף עד שהחלמנים מסמיכים מעט.

מוסיפים את היוגורט באיטיות, וחד מריר מומס. מוסיפים לבשל עד שהתערובת סמיכה דיה לצמת בג כף קטן. נוחים לא מגישים מיד.



סורבט אגסים ודבש

המצרכים: 1/2 ק"ג אגסים; לימון; 3-2 כפות דבש; חלבון ביצה.

קולפים את האגסים, חותכים לדבקים ומסלקים את חליבת. טורפים את האגסים לתוך סיר, ומוסיפים קליפת מנדורה ומזיץ מחלימון ואת הדבש.

מסננים ומבשלים מעל להבה נמוכה במשך 15 דקות, עד שהאגסים מרובכים. מעבירים את התערובת דרך מסננת, או בממחה.

יוצקים את התערובת לתבנית הקמאה, ומקפאים בעזרת כעשרה או עד שהתערובת קפואה למחצה.

מקפאים את החלבון לקלי יציב. מצמידים את קליפת האגסים והחומץ למחצית מהתערובת, ומוסיפים יוגורט. מקפאים את הקליף לתוך מידת חריף.

מחזירים לתבנית הקמאה, ומקפאים עד שהתערובת קפואה לגמרי. מבשלים להנשה, מרובכים את הסורבט במקור במשך מספר דקות, ומבשלים בין כלי הגשה אישיים.

מוסף: זמנים מודדים

למה ציור?

הנהגת הציור כל הזמן, או שולחן לא מזהיר ללחוד שערות מורג ליימו כולל עושות את זה ולא קורה שום אסון. תורתו לא הפעם, ופעם אחרת היא תוותר לכם. חרדה, דילאלה.

האמת את הציורים של בתן לכמה מציירי ציור, והם הציעו לשלוח את הציור למדד משהו אחר לגמרי.

אענה בשימחה הנחה מרדאביב: שילוח לי את מיס' ושלחון שלי, ואענה לך בשמחה.

הכי נורמאלי לעולם מש נמאס לי מבעלי, ובא לי להעניש מנו. אחרי יומיים זה עובר. זה מנאלי.

הקיצוניותיות הכי נורמאלי שיכול להיות. תאמיני

עד שתמצאי הנח בום רוצים לקבוע אימתי ולצאת אתו. אך אני לא יודעת במי לבחור. מה אחרות.

קדם תבחני את זה שניראה לך הכי נח. אם זה לא ילך, אז קחי את השני, וקחי את הראשון עד שתמצאי אחד שיתן שותא. הלוואי עלי הבעיות שלי.

שום אסון חיי לא מרשים לי להוריד שערות מהי

למה ציור?

הנהגת הציור כל הזמן, או שולחן לא מזהיר ללחוד שערות מורג ליימו כולל עושות את זה ולא קורה שום אסון. תורתו לא הפעם, ופעם אחרת היא תוותר לכם. חרדה, דילאלה.

האמת את הציורים של בתן לכמה מציירי ציור, והם הציעו לשלוח את הציור למדד משהו אחר לגמרי.

אענה בשימחה הנחה מרדאביב: שילוח לי את מיס' ושלחון שלי, ואענה לך בשמחה.

הכי נורמאלי לעולם מש נמאס לי מבעלי, ובא לי להעניש מנו. אחרי יומיים זה עובר. זה מנאלי.

הקיצוניותיות הכי נורמאלי שיכול להיות. תאמיני

עד שתמצאי הנח בום רוצים לקבוע אימתי ולצאת אתו. אך אני לא יודעת במי לבחור. מה אחרות.

קדם תבחני את זה שניראה לך הכי נח. אם זה לא ילך, אז קחי את השני, וקחי את הראשון עד שתמצאי אחד שיתן שותא. הלוואי עלי הבעיות שלי.

שום אסון חיי לא מרשים לי להוריד שערות מהי

למה ציור?

הנהגת הציור כל הזמן, או שולחן לא מזהיר ללחוד שערות מורג ליימו כולל עושות את זה ולא קורה שום אסון. תורתו לא הפעם, ופעם אחרת היא תוותר לכם. חרדה, דילאלה.

האמת את הציורים של בתן לכמה מציירי ציור, והם הציעו לשלוח את הציור למדד משהו אחר לגמרי.

אענה בשימחה הנחה מרדאביב: שילוח לי את מיס' ושלחון שלי, ואענה לך בשמחה.

הכי נורמאלי לעולם מש נמאס לי מבעלי, ובא לי להעניש מנו. אחרי יומיים זה עובר. זה מנאלי.

הקיצוניותיות הכי נורמאלי שיכול להיות. תאמיני

עד שתמצאי הנח בום רוצים לקבוע אימתי ולצאת אתו. אך אני לא יודעת במי לבחור. מה אחרות.

קדם תבחני את זה שניראה לך הכי נח. אם זה לא ילך, אז קחי את השני, וקחי את הראשון עד שתמצאי אחד שיתן שותא. הלוואי עלי הבעיות שלי.

שום אסון חיי לא מרשים לי להוריד שערות מהי

למה ציור?

הנהגת הציור כל הזמן, או שולחן לא מזהיר ללחוד שערות מורג ליימו כולל עושות את זה ולא קורה שום אסון. תורתו לא הפעם, ופעם אחרת היא תוותר לכם. חרדה, דילאלה.

האמת את הציורים של בתן לכמה מציירי ציור, והם הציעו לשלוח את הציור למדד משהו אחר לגמרי.

אענה בשימחה הנחה מרדאביב: שילוח לי את מיס' ושלחון שלי, ואענה לך בשמחה.

הכי נורמאלי לעולם מש נמאס לי מבעלי, ובא לי להעניש מנו. אחרי יומיים זה עובר. זה מנאלי.

הקיצוניותיות הכי נורמאלי שיכול להיות. תאמיני

עד שתמצאי הנח בום רוצים לקבוע אימתי ולצאת אתו. אך אני לא יודעת במי לבחור. מה אחרות.

קדם תבחני את זה שניראה לך הכי נח. אם זה לא ילך, אז קחי את השני, וקחי את הראשון עד שתמצאי אחד שיתן שותא. הלוואי עלי הבעיות שלי.

שום אסון חיי לא מרשים לי להוריד שערות מהי

למה ציור?

הנהגת הציור כל הזמן, או שולחן לא מזהיר ללחוד שערות מורג ליימו כולל עושות את זה ולא קורה שום אסון. תורתו לא הפעם, ופעם אחרת היא תוותר לכם. חרדה, דילאלה.

האמת את הציורים של בתן לכמה מציירי ציור, והם הציעו לשלוח את הציור למדד משהו אחר לגמרי.

אענה בשימחה הנחה מרדאביב: שילוח לי את מיס' ושלחון שלי, ואענה לך בשמחה.

הכי נורמאלי לעולם מש נמאס לי מבעלי, ובא לי להעניש מנו. אחרי יומיים זה עובר. זה מנאלי.

הקיצוניותיות הכי נורמאלי שיכול להיות. תאמיני

עד שתמצאי הנח בום רוצים לקבוע אימתי ולצאת אתו. אך אני לא יודעת במי לבחור. מה אחרות.

קדם תבחני את זה שניראה לך הכי נח. אם זה לא ילך, אז קחי את השני, וקחי את הראשון עד שתמצאי אחד שיתן שותא. הלוואי עלי הבעיות שלי.

שום אסון חיי לא מרשים לי להוריד שערות מהי

למה ציור?

הנהגת הציור כל הזמן, או שולחן לא מזהיר ללחוד שערות מורג ליימו כולל עושות את זה ולא קורה שום אסון. תורתו לא הפעם, ופעם אחרת היא תוותר לכם. חרדה, דילאלה.

האמת את הציורים של בתן לכמה מציירי ציור, והם הציעו לשלוח את הציור למדד משהו אחר לגמרי.

אענה בשימחה הנחה מרדאביב: שילוח לי את מיס' ושלחון שלי, ואענה לך בשמחה.

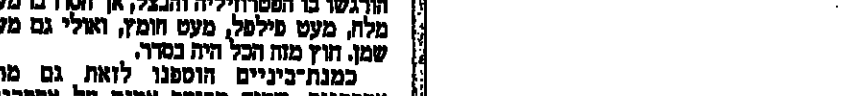
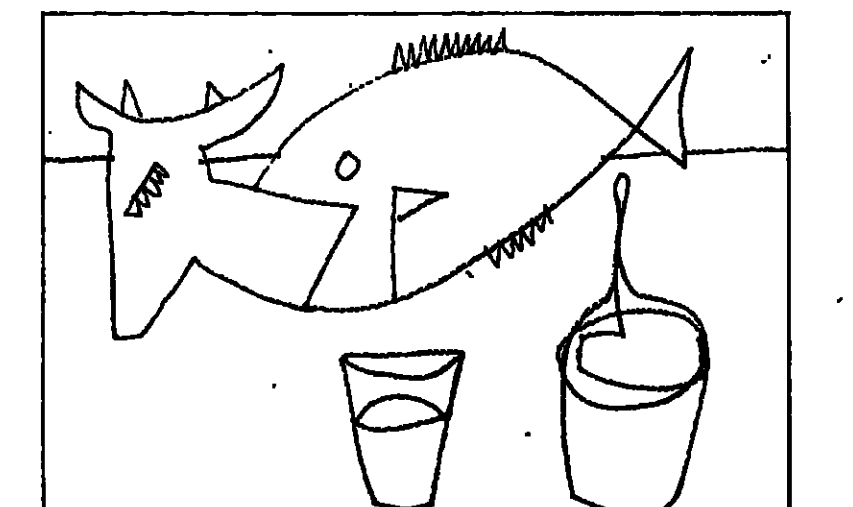
הכי נורמאלי לעולם מש נמאס לי מבעלי, ובא לי להעניש מנו. אחרי יומיים זה עובר. זה מנאלי.

הקיצוניותיות הכי נורמאלי שיכול להיות. תאמיני

עד שתמצאי הנח בום רוצים לקבוע אימתי ולצאת אתו. אך אני לא יודעת במי לבחור. מה אחרות.

קדם תבחני את זה שניראה לך הכי נח. אם זה לא ילך, אז קחי את השני, וקחי את הראשון עד שתמצאי אחד שיתן שותא. הלוואי עלי הבעיות שלי.

שום אסון חיי לא מרשים לי להוריד שערות מהי



הנעם מחייה

הנעם מחייה

הנעם מחייה

הנעם מחייה

הנעם מחייה

הנעם מחייה

הנעם מחייה

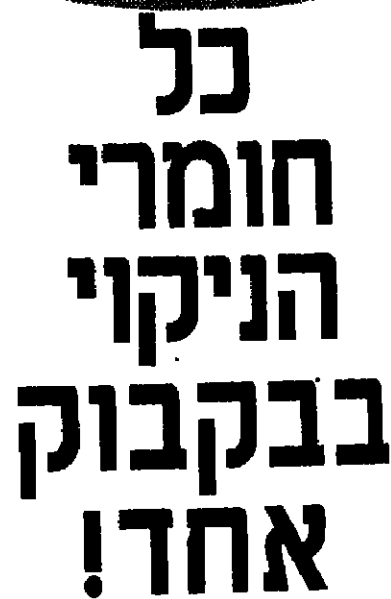
הנעם מחייה

הנעם מחייה

הנעם מחייה

הנעם מחייה

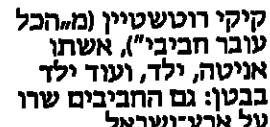
הנעם מחייה

[illegible]

TAKE AWAY

בית

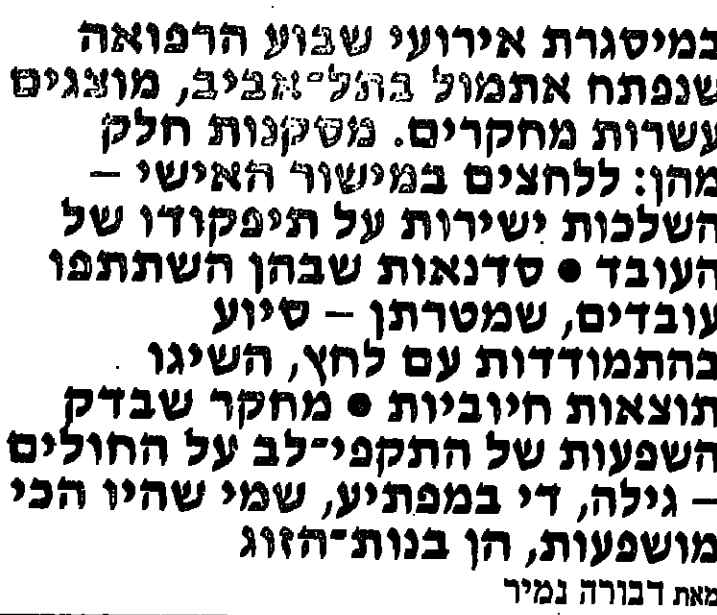
אוכל בלתי חיל * לקחת הביתה
אמי מתמחים בביש
קנייטרינג ואירועים קטנים
10 מ' ואילך
מזון מבוזל, 152, חזית, טל. 03-459598

[illegible]

מי שדורשנו מזה על האנוניו וזה ודאי נחשב
 למלכות אחרון מהכלל ערב הכיבוי, בדרך המשי, האנוני
 ששטני, אשתו של יצחק מולחק, בדרך המשי, שחציה
 בייבוי, שחציה חזרה, הנביאים שלח וכו' מאחרים, ומה
 גם, והמדרשם של הילדים הקטנים.
 בערב החורון, בארזות מגיית שער הרחוב, חיות
 הנשי, על האנשים באותו, ממש שבת אחרת.
 שטנים לסיום הכימה היא אשלייה. אולי מוטב להכיר את
 שטנים עליה את חיסום הנביאים ביניהם, רק כשום
 מה.

בכתובת, בכתה לעצמה עופרה קוטל' חרש באר-יורה וטל של אלול. אלא שחרש עמ' כלבים. וזהו ההבדל שיהא מתפרסם לרגליו לאשר הוא מנגנת, שזה הוא אלא שזה לא רחוק כל שכל שעות קטת. וכל ימיו. בנחלת ההגלה לא הוסיפה עופרה לאמ' מרה בזה. ואי' בגולה את ההגלה למנוחה. אמרה: לא כלשפת את שר' התייתם קטן שדור נשוא עמה קטן. קטן גר' חרש. בצלאל אלולו מסביר. ועופרה לא ידעה. בהתבונן. כל הברים מתגלגלים ודורסות. ויהא יום שארונם אותה, ואעפ' במקום זה לא כל דעה לא גרית. עופרה חרש.

יום רמיצי, ר' באלול תשמ"ז - 10.9.1986



כשחייל החוזר לחופשה אוהב את חדרו
היום, כמו ביום בו המצוה...

זה אומר-אלפא

אלפא פרינסיפס • סטודיו 7

הוא אוהב
באלפא את חדרו והוא
שלישי האחרון שהצליח להשיג
מנוח לשנים רבות.
הוא אוהב את חדרו הקטן והמסודר
של דורחוסים נדודים, תשמישים
ותחפושות של שושנות אפוניים.

אולם אוהבים לכוך את חמורו הדגון
ששמינם שברם:

רשת הנחות - רחמי אלפא
יוזללים - רחמי נוחות - שלומציון המכלב 4, רשת - תשרין בית תלמות -
שן יידי - נטן תשנית הרוט - רבטטיק 113, רשת - תשרין בית תלמות -
אוסטק 28, רחובות, ג. נ. בדרין, סבר דורח - אור - תלמת - וטאום את סער
הנצמבא 11, תשרין וטאום בדרחוסים - ורד תשרין 94, תשמישי חמוריו;
התנחלה 4, תורחין וטאום חמוריו;
חמור - טבל אקן 76, תשרין חמוריו;
חמור - טבל אקן 76, תשרין חמוריו;
חמור - טבל אקן 76, תשרין חמוריו;

נאני תלמות נוחים,
אז חנחה על חמורן

עץ אורן אמריקני
איכות שאפשר לגעת
אלפא
כריסטיאן

מסכים רבים שיצגו כנס, ואשר
תכנן בריאות השוב, במצביות על
שלטונותיהם להלחם השונים
לעיתים קרובות, על מצב הבריאות
החלשים יכולים להיות חסרי-הפטר
בעיות כספיות, בעיות בחיי
שיקראו או לחצים קשורים בהחל
העבודה וצמצום, ליחסים בתרמים
גור, ולחלוצות להלחם אלה
החלשים במשפחה במשפחה בריאותית,
לפני מנחלת, או כמגיעה כתיקופת
העבר.

[illegible]

יום רביעי, ו' באלול תשס"ב 1991

هكذا من الأصل

תשמי"זהב ויהלומים בסטודיו לתכשיטים



סטודיו לתכשיטים
 רשת ארצית לתכשיטים זהב ויהלומים
 עיצוב אישי דגל

שנה חדשה - סיבה נהדרת להתחדש
 ביססונו לתכשיטים, עם תכשיטים זהב ויהלומים בעיצוב המקורי של איציק דגל.
 בואי לפנק את עצמך בחנות רשת הסטודיו לתכשיטים הקרובה אליך.
 כל תכשיט הזהב והיהלומים של הסטודיו מתחזק לך.

ראשון לציון
 תכשיטים דגל, רחוב יפו 14, תל אביב (במרחק 25 מ' מהרכה)
קריית גת
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, קריית גת
באר שבע
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, באר שבע
חיפה
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, חיפה
ירושלים
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, ירושלים
לוד
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, לוד
נתניה
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, נתניה
פתח תקווה
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, פתח תקווה
רמת גן
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, רמת גן
תל אביב
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, תל אביב
תל מונד
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, תל מונד
תל שבע
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, תל שבע
תל יצחק
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, תל יצחק
תל עמרם
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, תל עמרם
תל עמרם
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, תל עמרם
תל עמרם
 תכשיטים דגל, רחוב המדע 11, תל עמרם

אוצרות המלך פארוק עושעת



מתנת נישואין לפארוק ולרעייתו הראשונה, פארידה: מערכת לקפה עם מסכת מוות מוחבת

הכלכלה המצרית ומילחמה בשחיתות. שלא כקודמיו הוא גם אינו מעלים ומשכיח את תרומתו של שושלת מוחמד עלי לפיתוחה ולשינויה של מצרים בשעתו, ובעיקר תרומתו של אבי השושלת, מוחמד עלי עצמו. וכך, בניגוד ל-45 השנים הראשונות של המהפכה במצרים, מזכרת עתה תקופת המלוכה לא רק בהקשרים שליליים. יש אף הטוענים שהמצרים מתגעגעים לימי המלוכה. יש להניח כי המגמה שלא לטשטש או למחוק את הימים שקדמו לשנת 1952 היא שעמדה מאחורי החלטתו של הנשיא מובארק להקים באלכסנדריה של מדיאון, שבו תצוגה מרהיבה של אוצרותיו של המלך פארוק, ושל המלכים והנסיכים שקדמו לו, מאז תחילת המאה ה-19. במוזיאון המפואר, שנחנך בימים אלה בלב עיר הנמל היפה אלכסנדריה, מוצגים לראווה כ-4000 פריטים יקרי ערך, שהיו שייכים למלכי מצרים.

אורך 34 שנה המהפכה הני ארית במצרים, עשה השיל-טון מאמץ מכון וממושך להשכיח מלב העם את ימי המלוכה של שושלת מוחמד עלי, שלטה במצרים כ-150 שנה. אחרון המלכים של שושלת זו היה פארוק, שלק מיסיון, וגרש מצרים בפרוץ המלחמה העצמית של נאצר ביולי 1952.

AEG
גרמניה
מציגה
טכנולוגיה מתקדמת

מכונת כביסה אלקטרונית LAMMAT 505 N עם 15 שנות בטוח שרות!

לבמט 505 N - מכונת הכביסה במחיר המפתיע ביותר בשוק הישראלי.

מוקד ומתחם של טובי המותגים במפעלי A.M.A. - גרמניה, תביא לנחלת מכונת הכביסה האלקטרונית שאין דומת לה.

- * בזכות הטכנולוגיה המתקדמת, מפעלת המכונת האלקטרונית עיי כריסטיים אלקטרוניים, ויש בה רק 3-4 משפר תחלקים במכונת רגילה, ויא אמינות יותר וקלה בטיפול ובשרות לשנים רבות.
- * אלקטרונית של A.M.A. מבטחת 15 שנות בטוח שרות עיי Evis, למרות שחלקים מחייבים 4 שנים בלבד!!!
- * האלקטרונית של A.M.A., ותואמה לחידושי הטכסטיל האחרונים, ויש בה תכונות מיוחדות לכביס ולאישים יעילים. תוא שקטת והסכנות יותר ויש בה תכונות מיוחדות לטכסון בחשמל ובמים.
- * חוקי 48 לש, 6-5 ק"מ, חדר גנוס חרומים עשויים מרדסון וחוקי החינוכי מופר 1-3 שבת של אבן וצנא אמיאלי. המטבח העליון מתפרק לשם התאמה לריהוט (BUILT IN) משהו יש בישראל רק 2 סוגים של מכונת כביסה: האלקטרונית של A.M.A. - וכל השאר...

שרות ואחריות Evis
אגוס
חשית רק תחזיות המבטחות

ארמון מפואר בעיר הקיץ אלכסנדריה. מצרים, נחנך בימים אלה מוזיאון מיוחד במינו • התצוגה כוללת כ-4000 תכשיטים ומצוינות. שהיו שייכים למלכי מצרים משושלת מוחמד עלי. מאז תחילת המאה ה-19 • תמצאו שם עושר מעולם אחר, וזה בדעשן מלכותי עשוי פלאטינה מסובצת יהלומים, אשר שיעשע את המלך פארוק בילדותו, דרך קופסת הטבק של המלך מוחמד עלי ובה 440 יהלומים, ועד לכתר הזהב • אחרי שנים רבות של השמטות מצד המהפכה הנאצרית, שושלת מוחמד עלי שוב, אין במצרים

היוצרות שיכבה חרשה של עשירים ומתעשרים מאנשי המישור החדיש. כל זאת ללא שינוי משמעותי במצבם של הפלאחים ורוב העם.

גם תקופתו של פארוק אינה נחשבת חיים באור חיובי במיוחד, וזה מאשם בכך שהנהיג ליברליזם כלכלי ופתיחות כלפי המערב, שאפשרו צמיחת שיכבה גדולה של אופורטוניסטים, פרושקציונרים, מיליטרים ומשפחות. אומנם הוא רשם לזכותו שני הישגים גדולים מלומות אוקטובר, והחזרת סיני לידי מצרים על-ידי תמימה על חוזה שלום עם ישראל, וזה אף חזיר את המדיניות של שילטון המפלגות, כולל מילגות המישור הישן, אולם לזכותו נרשמת שקיעתה של מצרים כחב היצוני כבר של 32 מיליארד דולר.

גם לגבי מישורו של מובארק הדיעות חלוקות, הוא עושה מאמץ ניכר כדי לשפר את מצבה הכלכלי והחברתי של מצרים, אך עמדות הפתיחה שלו חיו שקט, וחידושי ירש מקדמיו כצירוף בעיותיה המוגרעות של ארצו אינם מאפשרים לו מרחב ישרון גדול. לזכותו יירשם ביסוס הדמוקרטיה וחושש הכעת הריעה, טיטול בכעזת תשתית של



המלך פארוק בתקופת נישואיו לרעייתו פארידה

רשימת אישיות

10.9.1986

המשך מעמ' 21)

[illegible]

(המשך מעמ' 19)

חשיבות בתהליך הריפוי
הפסיכותראפי והשיקום של
פגועי-מוח.

● ● ●

אין זה סוד, ששכיחות התקפיילב

נלקחו גיבויות דם אלץ 673
צצירינ כני 17/18, תלקס דרמ
ותלקס תליגרינ, כולל ירושלמי.
רמות האלץ והורגליצירינ היו
נמוכים יותר אצל הצצירינ החדשנ,
כשהוא דרמתי, ואל תוכל מצא,
מן, מעמד כרמתי או כלכלי,
מישקל. אל זה קשר בין שומני
חדם אצל הצצירינ, לבין שומני
אלץ הורגלי, אנב, רופאי ביח"ח
ירוקת"ח, ומכובי אלץ נאשקול
ובחל-השומ, מצניס עבודה הנורא
עשירי הבלסטרול תנמוכני בתור
נמאזו רוקא כרבי... תעוליס
מחזיקי. ארלי שמסס עשירי יהיה
גנסית יהודית, תתחננו כרם
עצמם, אל נאשקול לתרבותיות אחרות,
ומשס שמונב עשירי כירקות ודל
מאז מן מה.

שני הדומים יהיו מאזי מחזרים 1959/60 עד שנת 1983/84, המסמכים מדי שנה, המשתל ישראל, התברר, ש-25 השנים תאלה חלה מראגה באספקת התאגידה לרובו 10 אחוז מצריכת שומר, ועליה ש 12.5 חלה בצריכת התלובים. במקביל חלה יצירה בכמות הפחמימות וברכיון חלה על עלייה בצריכת החלסוטר בפרטים ישראל. שינוי זה תוצאה של עלייה באספקת בשר-יבש, תוצרת-חלב וכו', ועלייה באספקת שומן מאכל צמחי. השתפרות חלה יצירה מצריכת דגניים ולחם.

(המשך מעמוד 7)

עַתָּה מִתְחַבְּרִים אוֹתוֹ לַעֲבֹד בְּסוֹתוֹ
וְלִשְׁלֹחַ, כִּי אֵשֶׁת אִישׁ חֶשֶׁק מֵסוֹת
בְּנִרְאָה שֶׁהֵיבֶה הִיא חֲרִיזִי. הַלּוּאִי
שִׁחִיָּה כָךְ. אֲשֶׁר אֵל הַיִּתֵּה
מִשְׁכַּבְּכֶם שׁוֹה אֲנִי, אֵל בְּרִאוֹתָם
אֵל זְרוֹנִי, תִּתְרַחֵם.

מִן סִכְתּוֹ ... לְרַעַע רֶאשׁוֹן
אוֹשֵׁר שֶׁחֲמַד אֲשֶׁר שֶׁנֶּה יֵשׁ לֹנֹת בֵּי.
חֲבָנִים וְיֵשׁ לֵב בְּמִסְקוֹ יֵשׁ לִיבִי.
אֵין תַּחֲלִיק, אוֹלִי לִזְכֹּר. מִמִּשְׁכִּתוֹ.
חֲוִילִים בְּכֹרֶשֶׁת, שֶׁמֶה בִּרְבִּלָּל
נָצַח, מִכֶּמֶר הַמִּסְקוֹ וְהַיִּתֵּה אֵין כְּפֹרֶת
עֵלֶּה נִכְבֵּד. הַיִּתֵּשׁ שֶׁנֶּפֶלֶא לִישׁ
מִעַתָּה אֵל חֲמָה, אֵל תִּרְכּוֹת. לִישׁ
סִקֵּן, אֵל בְּאִשְׁתִּי.

בֵּר אֵל לִפְנֵי מִן הַיּוֹם כֹּתֵב
מֵאִיר רִיסֵם. בְּרִשְׁמֵא לִחַם מִיּוֹד.
נִשְׁמַע בְּבִדְיָה. חֲוֹן לִשְׁחִיָּה
הַחֲלֵמִי בְּלִפְדוֹ שִׁחִיָּה
מִסִּיבִית אֲחִי יִתְחַבֵּר – לִכְבוֹדוֹ.
יֹסֵף, אֵין מִנְפֶה לִּחְזוֹת. אֵין יִכּוֹל
לִשְׁכּוֹחַ בִּיכּוֹר יִשְׁרָאֵל כִּדְרֵי בְּמִים,
קִימָן וְצִלָּל. אֵין מִנְפֶה לִלְכֵּת
בְּעֻקְבוֹתָיו. לֵב מִעַם שְׁעִלִי לִלְכֵּת
לְשִׁיּוֹר שְׁחִיָּה חֲדָן מִיּוֹד. חֲרָבָה אֵל
בְּרִעוֹ מִשְׁחִיָּה עָלִי לִלְכֵּת

לִבְיִיתִּכֶם בְּהַדְרִיל. הִכִּי מִצְחִיכִי
הִיתָ אֲשֶׁר צוֹר אֵל לִשְׁחִיָּה.

**זמנים
מטבח**

**הופיע
ונמצא
למכירה**

נות אחרונות

ר העתונים שלך

**שלמו תשלום ראשון והמדיח
כבר השבוע אצלכם בבית.**

[illegible]

הוא יושב על שולחן עבודה, ויש לו מחשב, ויש לו טלפון, ויש לו...

27 יוני 1986 - ראשון לציון

עמ' 22 עתידה להיבדק

מדינות אחרונות **עמוד 23**